



HOTEL RESTAURANT  
**STEINBOCK**  
KLOSTERS  
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend.  
Denn der Eindruck den er hinterlässt,  
ist bleibend»

---

**HERZLICH WILLKOMMEN  
BEI UNS IM STEINBOCK**  
SCHÖN, DASS SIE UNSER GAST SIND

Gemütlichkeit, Herzlichkeit & Wohlgefühl für jeden Gast.  
Das zeichnet uns, das Steinbock Team, aus.

Ganz nach dem Motto „Alles hat seine Zeit & seinen Ort“ gehen wir möglichst kurze Wege und schöpfen aus der Fülle und dem kulinarischen Reichtum der Bündler-Region.

Wir halten unsere Karte bewusst klein und überraschen Sie dafür mit stetig wechselnden saisonalen Gerichten.

Das Steinbock-Team wünscht Ihnen eine wundervolle Zeit  
und einen guten Appetit!

## APÉRITIFS

---

### **Hugo Alkoholfrei** 10.00

Zerosi Rose 0.0% | Holunderblütensirup | Minze | Limetten  
*Hugo non-alcoholic Zerosi Rose 0.0% | Elderflower syrup | Mint | Lime*

### **Zerosi Rose 0.0% Prosecco** 7.-

*Zerosi Rose 0.0% Prosecco*

### **Sanbitter mit Orangensaft** 9.-

*Sanbitter with orange juice*

### **NV Kohl Bergapfelsaft - Rouge oder Marille** 7.-

*NV Kohl Mountain apple juice Rouge, apricot*

### **Unser Hauseistee** 6.50

Hibiskus – Minze

*Homemade ice tea - hibiscus mint*

### **Wildberry Lilet** 12.50

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry

*Lillet Blanc | Schweppes Wildberry*

### **Hugo** 12.50

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze

*Elderflower syrup | Prosecco | Lime wedge | mint | Mineral water*

### **Aperol Spritz** 12.50

Aperol | Prosecco | Orangenschnitz | Mineralwasser

*Aperol | Prosecco | Orange wedge | Mineral water*

### **Limoncello Spritz** 12.50

Limoncello | Prosecco | Zitronenschnitz | Mineralwasser

*Limoncello | Prosecco | lemon wedge | Mineral water*

### **Gespritzter Weisswein** 9.50

süß | sauer

*sparkling white wine | sweet | sour*

### **Martini bianco** 8.-

## VORSPEISEN | STARTERS

---

### **Essenz von der Strauchtomate** 12.–

Basilikum | Kräuteröl | getrocknete Kirschtomate  
*Essence of the vine tomato | Basil | herb oil | dried cherry tomato*

### **Blattsalat** 9.–

Kerne | Croutons | französisches Dressing  
*leaf salads | seeds | croutons | french dressing*

### **Bruschetta** 11.50

Tomaten | Pesto | Parmesan  
*Bruschetta | Tomatoes | Pesto | Parmesan*

### **Burrata** 18.–

Tomatenvariation | Basilikum | gefrorene Tomate  
*Burrata | Tomato variation | basil | frozen tomato*

### **Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet**

28.– | 38.–

Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons  
*Hand-cut beef fillet tartare | Silver onions | capers | gherkins*

### **Vitello tonnato**

28.– | 36.–

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Wildkräutersalat | Kapernäpfel | Radieschenstifte  
*Veal | tuna cream | wild herb salad | caper apples | radish sticks*

### **Steinbock Spezialitäten Platte – «der Hit zum Apero»**

für 1 Person 24.– | für 2 Personen 34.–

Bündnerfleisch | Salzis | Coppa | Prättigauer Speck | Rohschinken | regionaler Käse  
*Steinbock plate | grisons meat | salzis | coppa | Prättigau ham | regional cheese*

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

### **Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten**

39.– | 49.–

Pommes-frites | Preiselbeeren | Gurkensalat  
*wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | cucumber salad*

### **Kalbfleischstreifen «Zürcher Art» 44.–**

Champignon- Rahmsauce | hausgemachtes Rösti  
*veal strips "Zurich style" | mushroom cream sauce | homemade rösti*

### **Penne mit Kalbfleisch 34.–**

Cognach-Rahmsauce | Gemüse  
*Penne with veal | Cognach cream sauce | vegetables*

### **Schweizer Pouletbrust 37.–**

Tagliarini | Cognac- Rahmsauce | Tagesgemüse  
*swiss chicken breast | tagliarini | cognac cream sauce | vegetables of the day*

### **Coq au vin – «der Klassiker aus Frankreich» 28.–**

in Rotwein geschmortes Poulet | Hausgemachtes Kräuterbaguette  
*Chicken braised in red wine | Coq au vin | Homemade herb baguette*

### **Rindsroulade 39.–**

gefüllt mit Speck | Bramata | Rotkohl  
*filled with bacon | beef roulade | bramata | red cabbage*

### **Hausgemachte Kartoffelrösti 24.–**

Spiegelei | Kräuterquark | Gemüse | Bergkäse  
*rösti | fried egg | herb quark | vegetables | mountain cheese*

### **Malfati-Gnocchi 32.–**

Schafskäse | Eierschwämmli | Pinienkerne  
*malfati gnocchi | sheep's cheese | chanterelles | pine nuts*

### **Tagesfisch**

je nach Angebot  
*daily changing fish dish*

## KINDER | KIDS

---

### **Fischstäbchen** 10.–

Pommes-frites | Tagesgemüse  
*fish sticks | french fries | vegetables of the day*

### **Hausgemachte Chicken Nuggets** 12.–

Pommes Frites  
*homemade chicken nuggets | french fries*

### **Nudeln mit Tomatensauce** 9.–

*noodles with tomato sauce*

Jeden Mittwoch Abend  
von Mai bis November

### **Pouletflügeli mit Pommes-frites und Salat** 25.–

*every wednesday evening from may to november*

**poulet wings with fries and salad**

### **Fleisch- und Fischdeklaration** ***Meet & Fish declaration***

<b>Schweinefleisch / pork:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Kalbfleisch / veal:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Rindfleisch / beef:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Poulet / chicken:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Wurst- und Wurstwaren / sausage:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Trockenfleischspezialitäten / dry meat:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Fisch/ fish:</b>	<b>tagesabhängig / depending on the day</b>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Our staff will gladly inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.*

# GESCHENKGUTSCHEIN

Einem lieben Menschen DANKE sagen für:

- seine Herzlichkeit
- seine Zeit
- seine tollen Ideen
- viele gemeinsame Stunden
- seine Geduld
- seine Hilfsbereitschaft
- oder vielleicht auch einfach nur so

Überraschen Sie Ihre liebsten mit einem Geschenkgutschein  
von unserem Hotel Restaurant Steinbock



HOTEL RESTAURANT  
**STEINBOCK**

KLOSTERS

